

Nudel-Bohnen-Auflauf

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
150g	, schnittfester Schafskäse	In 2 Töpfen reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Schafskäse würfeln.
2-3	frischer Rosmarin	Rosmarin waschen, hacken, Knoblauch pressen. Schafskäse mit Rosmarin, Knoblauch und Zitronensaft mischen.
Zweige	1 Knoblauchzehe	Nudeln im Salzwasser ca. 4 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen in sprudelndem kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, abschrecken und abtropfen.
, 1 El,	Zitronensaft	Nudeln mit Schafskäse und Bohnen mischen, salzen und pfeffern. Eier trennen.
150g,	Vollkornnudeln	Eigelb mit Sahne und Bergkäse verquirlen, unter die Nudelmasse mischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Masse in feuerfeste Form füllen und mit Butterflöckchen belegen. Form auf den Rost in die Mitte des Backofens stellen. 40 Minuten bei 200 Grad garen. Tomate würfeln und über den Auflauf streuen.
500g,	grüne Bohnen	
	weißer Pfeffer	
, 4,	Eier	
200 g,	Sahne	
75 g,	Bergkäse gerieben	
10 g,	Butter'	
1	Tomate.	